

Initiation aux arts de Faire Culinaires Au collège Marguerite de Valois



Projet expérimental (art 34 de la loi du 23 avril 2005)
2013 -2016

Groupe de pilotage local

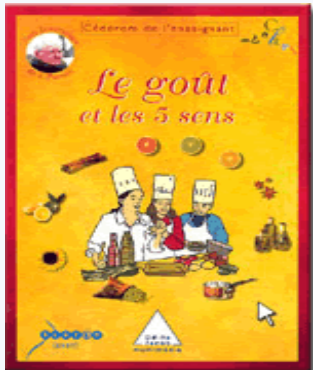


PARTENAIRES DU PROJET

FINANCEURS DU PROGRAMME



TRANSFERT DU PROJET



Les orientations nationales et locales en matière de santé et d'alimentation

- Le Plan National de l'Alimentation
- Le PNNS 3
- L'Atelier Santé Ville
- Le Contrat Local de Santé



SOMMAIRE

I/ ORIGINE DU PROJET ET OBJECTIFS

II/ PRESENTATION DES ACTIONS DE L'ANNEE

III/ LA POURSUITE DU PROJET

IV/ RETOUR DES CARNETS DE BORD



I/ ORIGINE DU PROJET ET OBJECTIFS



I/ Origine du projet et objectifs

- *Le projet d'établissement :*

- *Envie de contribuer au bien-être des collégiens.*
- *Recréer du lien avec les familles en s'appuyant sur les pratiques culinaires.*
- *Lutter contre le décrochage scolaire*

- *Comment suivre les bénéficiaires du projet:*

- *La sollicitation du CEPE/Université de Poitiers : pour un accompagnement.*

Les grands objectifs de ce programme:

- Faire acquérir une plus grande conscience de certains enjeux liés à la consommation alimentaire
- Donner les clés d'une alimentation plus saine, raisonnée et autonome
- Redonner la possibilité de construire et d'analyser ses choix alimentaires
- Eveiller chez les jeunes une curiosité vis-à-vis de la filière agro-alimentaire et ancrer certains réflexes de prudence

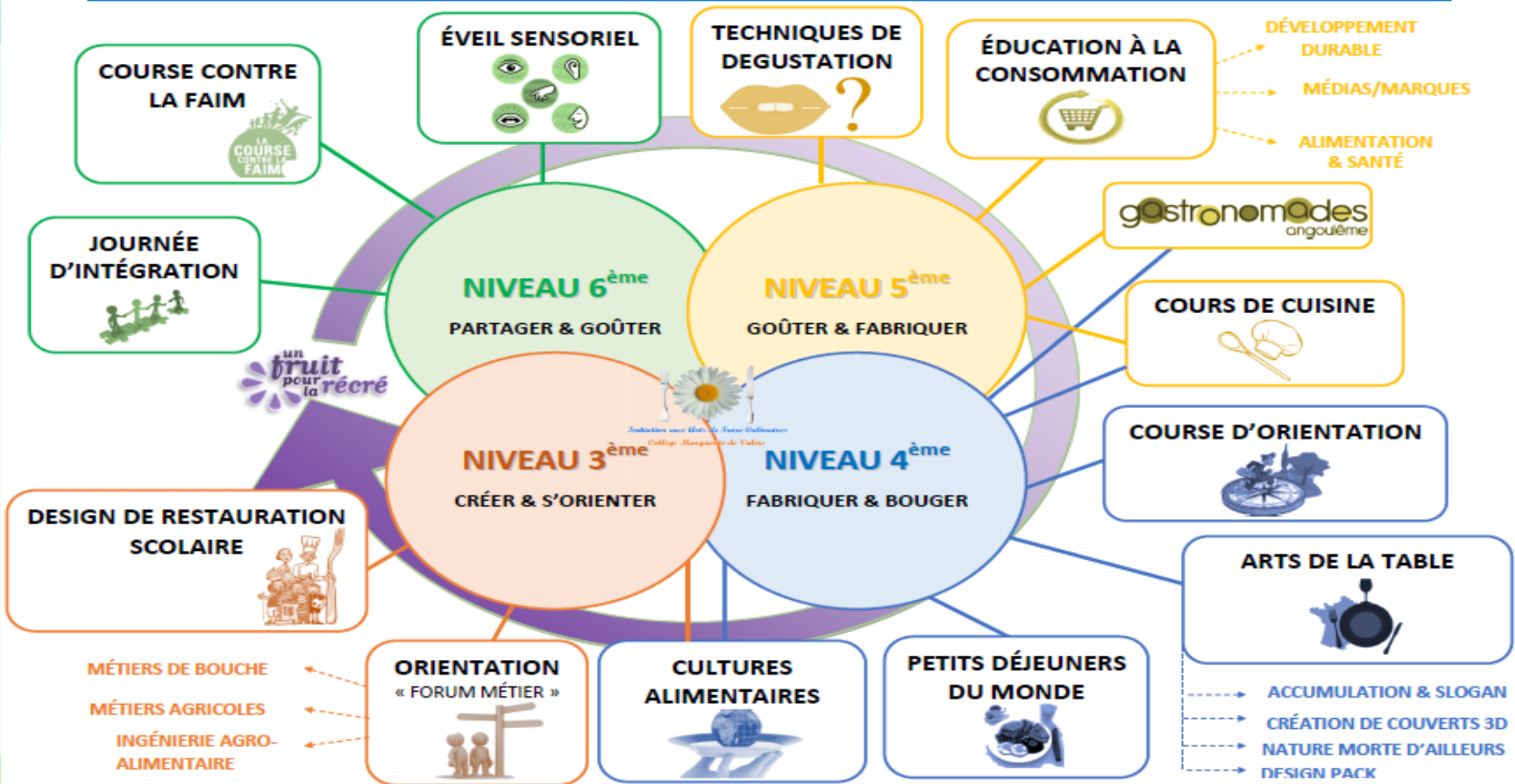


PROJET PILOTE : encouragé par l'Education Nationale et les Ministères de la Santé et de l'Agriculture.

OBJECTIFS DES ATELIERS => VALIDER LE SOCLE COMMUN DES COMPETENCES

- *Maîtrise du Français: recettes, consignes, lire et écrire, à travers les fiches.*
- *La pratique d'une langue vivante : breakfast, vocabulaire.*
- *La culture scientifique et mathématique : calcul de proportionnalité, réaliser des mesures et des TP sur les aliments et l'eau en Cuisine, SVT, Physique-chimie .*
- *L'utilisation des TICE : utiliser le réseau, réaliser des fichiers avec des textes, calculs et graphiques, produire des diaporamas, communiquer par un groupe de discussion.*
- *La culture humaniste, les compétences sociales et civiques : règles de respect des autres, des lieux et de l'hygiène.*
- *L'autonomie et l'initiative au collège pour apprendre à bien vivre grâce à l'éducation pour la Santé et l'environnement...*

PRÉSENTATION DES ACTIONS DU PROJET « ARTS DE FAIRE CULINAIRES AU COLLÈGE »



III/ PRESENTATION DES ACTIONS DE L'ANNEE





PRESENTATION DES ACTIONS MISES
EN PLACE

Niveau 5^{ème}

GOÛTER - FABRIQUER

ATELIERS CUISINE



**ÉDUCATION AUX
MÉDIAS
AU DÉVELOPPEMENT
DURABLE ET
ENVIRONNEMENTAL**



**ATELIERS
NIVEAU 5^{ème}
GOÛTER & FABRIQUER**

**ALIMENTATION
&
SANTÉ**



**CULTURES ALIMENTAIRES
&
TECHNIQUES DE DÉGUSTATION**



RESUME DES ATELIERS EN 5ÈME

- VISITES DE LIEUX D'ACHAT => octobre
- GASTRONOMADES AU COLLEGE => novembre
- SAUCES ET CRUDITES (cuisine centrale) => décembre
- EVEIL SENSORIEL 1 => janvier/février
- LEGUMES & FRUITS => janvier/février
- PLATS REVISITES => Mars/avril
- EVEIL SENSORIEL 2 => Mars/avril
- CULTURE PUB => Mars/avril
- BUFFET DES PORTES OUVERTES (collège) => juin

Mise à disposition des cuisines
pédagogiques du lycée des métiers
Jean Rostand

+

- LA BOITE LUNCH ISOTHERME: **navette** entre le collège et le foyer

PROMOUVOIR LES ECHANGES

SE SENTIR BIEN AU COLLEGE

ATELIER: VISITES DE LIEUX D'ACHAT

- Public concerné :
 - Une classe, un lieu
- Activités : Visiter 3 lieux
 - Une jardin pédagogique
 - Le marché de plein air du quartier
 - La grande surface de proximité
- Buts :
 - Découvrir différents lieux d'achat à la périphérie de la ville et du collège
 - Connaître divers aliments
 - Comparer les conditionnements et les prix

ATELIER CUISINE : Créer du lien avec la restauration scolaire

- Partenaire :

- La cuisine de la cité scolaire Marguerite de Valois

- Activités :

- Découvrir les coulisses de la cuisine durant la production au petit matin.
- Réaliser quelques crudités pour le repas des internes

- Buts :

- Sensibiliser les élèves aux règles nutritionnelles et d'hygiène de la restauration collective.
- Créer des liens avec l'équipe de cuisine

ATELIERS CUISINE: une mise en pratique

- Partenaire :

- Le lycée des Métiers Jean Rostand (cuisine pédagogique)

- Activités :

- Deux ateliers de cuisine en autonomie
- Réaliser deux plats par séance (légumes secs, fruits et légumes de saison...)

- Buts :

- Donner envie de cuisiner pour soi et pour les autres
- Valoriser les produits de saison et utiliser les produits de consommation courante.
- Les préparations sont apportées à la maison pour échanger avec sa famille dans « la boîte à lunch »

ATELIER : Le buffet

- Partenaire :
 - Le lycée des Métiers Jean Rostand (cuisine pédagogique)
- Activité :
 - Réaliser un buffet convivial
- Buts :
 - Fédérer en associant parents et enfants dans la préparation.
 - Mettre en valeur le travail des élèves
- Quand :
 - A l'occasion des portes ouvertes du collège

III/ LA POURSUITE DU PROJET





PRÉSENTATION DES ACTIONS QUI
SERONT PROPOSÉES À LA RENTRÉE

Niveau 4^{ème}

FABRIQUER - BOUGER

CLUB CUISINE



**COURSE
D'ORIENTATION**



ARTS DE LA TABLE



**ATELIERS
NIVEAU 4^{ème}
FABRIQUER & BOUGER**

CULTURES ALIMENTAIRES



Atelier 1: accumulations & slogans

- Intervenant :

- Professeur d'arts plastiques

- Actions :

- Etude d'un style artistique
- Création d'une œuvre d'accumulations d'aliments accompagnée d'un slogan

- Buts :

- Analyse d'une œuvre d'art
- Sensibiliser les jeunes sur leurs attitudes alimentaires parfois excessives

Atelier 1: accumulations & slogans

NE MANGEZ NI
GRAS



NI TROP SUCRE

Évitez de grignoter
dans la journée!



Atelier 2: arts de la table

○ Intervenant :

- Professeur d'arts plastiques

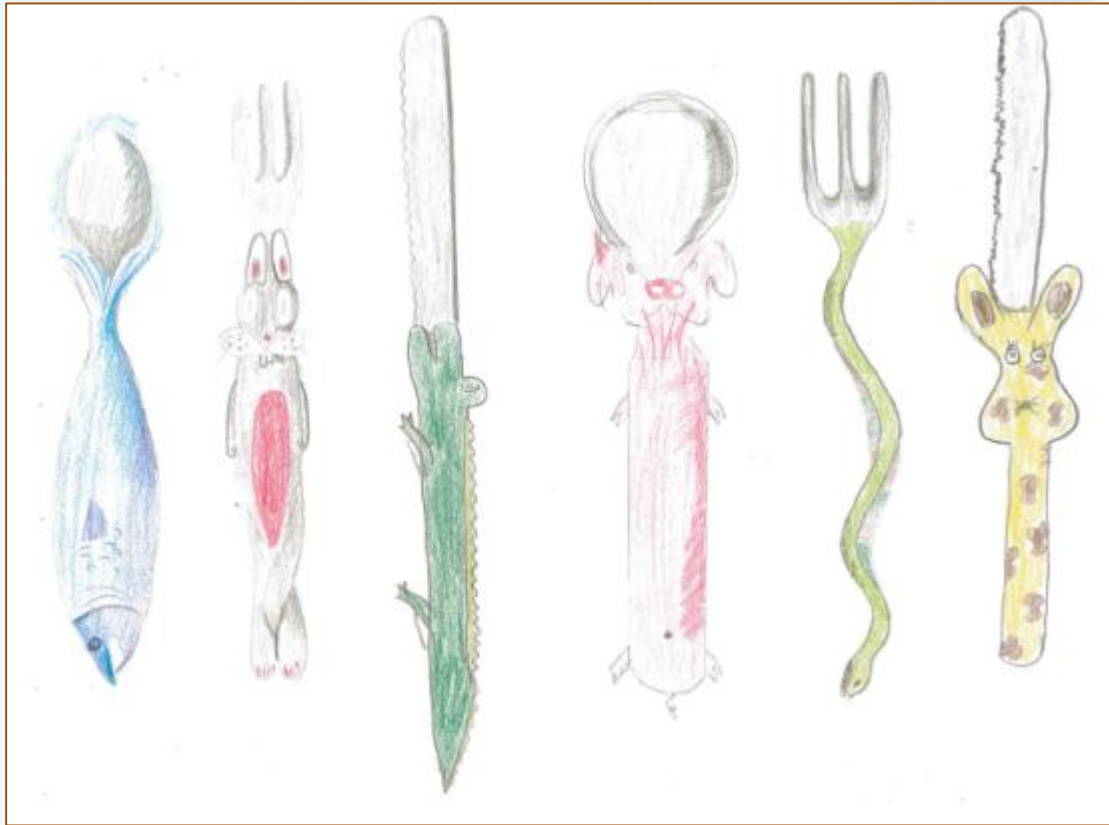
• Actions :

- Confection en 3D d'un dressage complet : couverts, assiette, verre, serviette, nappe... sur une thématique donnée
- Animation de scénettes de théâtre où les élèves seront en situation de mimer un repas

• Buts :

- Parler des rituels du repas à la française
- Faire découvrir les arts de la table à la française
- Découverte des usages des « outils » du repas

Atelier 2: arts de la table



Atelier 3: La nature morte autour du monde

○ Intervenant :

- Professeur d'arts plastiques

• Actions :

- Réalisation de nature morte sur des décors d'ailleurs
- Intégration d'éléments du quotidien alimentaire des jeunes

• Buts :

- Etude d'un style pictural
- Intégrer des éléments de la vie quotidienne
- Faire prendre conscience aux jeunes de leurs comportements alimentaires quotidiens

Atelier 4: Design pack

o Intervenants :

- Professeur d'arts plastiques et de Français
- Intervenante du CEPE Centre Européen des Produits de l'Enfant –Université de Poitiers–Angoulême

• Actions :

- Intervention d'un spécialiste du CEPE auprès des jeunes pour apprendre les bases de la conception d'emballage
- Création avec les jeunes d'un packaging de produit (création d'une marque, d'un slogan et d'un emballage)

• Buts :

- Création d'un emballage
- Décrypter les caractéristiques d'un emballage alimentaire
- Découvrir les techniques de mise en valeur par le packaging
- Développer l'esprit critique des jeunes vis-à-vis de la publicité et des marques.



ATELIER 5: course d'orientation et les 7 familles d'aliments

- Intervenants :

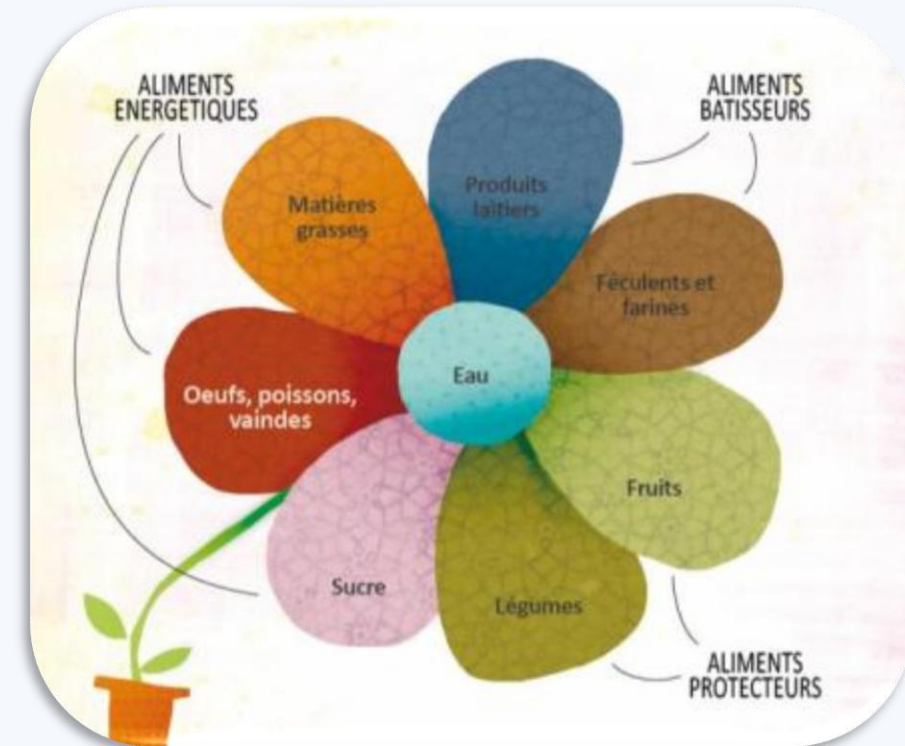
- Professeur de S.V.T
- Professeur d'E.P.S

- Actions :

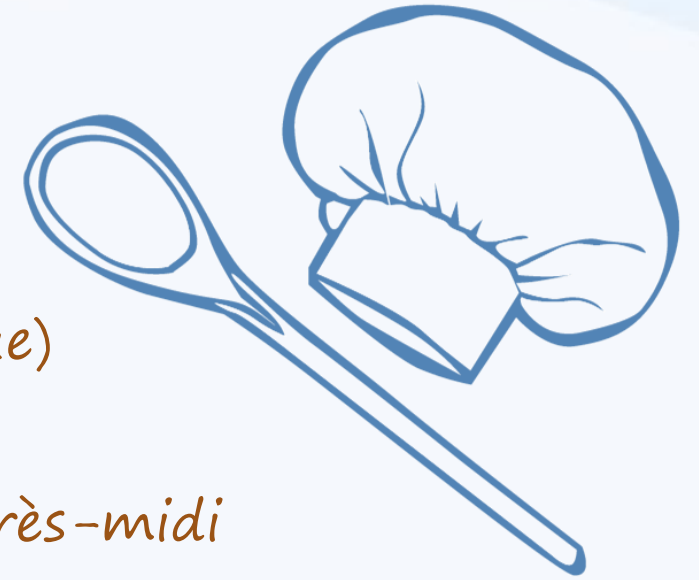
- Organiser une course d'orientation
- Retrouver les 7 familles d'aliments
- Constituer et partager un petit déjeuner équilibré

- Buts :

- Réactiver les connaissances autour des 7 familles d'aliments dans un contexte plus ludique et sportif
- Savoir composer un petit déjeuner équilibré



Création d'un CLUB CUISINE



- Partenaire :
 - Le lycée des Métiers Jean Rostand (cuisine pédagogique)
- Activités :
 - Quatre ateliers de cuisine organisés le mercredi après-midi
 - Réaliser deux plats par séance
- Buts :
 - Donner envie de cuisiner pour soi et pour les autres
 - Valoriser les produits de saison et utiliser les produits de consommation courante.
 - Les préparations sont apportées à la maison pour échanger avec sa famille dans « la boîte à lunch »



ET PUIS EN 2015-2016

Niveau 3^{ème}

CREER-S'ORIENTER

PROJET EXPÉRIMENTAL MENÉ AU COLLÈGE DE 2013 À 2016

Site Internet : <http://www.projet-alimentation-arts-de-faire-culinaires-au-college.fr/>

ORIENTATION
FORUM MÉTIERS
ALIMENTATION



**DESIGN DE
RESTAURATION
SCOLAIRE**



**DES ATELIERS
DESTINÉS AUX
ÉLÈVES DE 3^{ème}**

CULTURES ALIMENTAIRES



IV/ RETOUR DES CARNETS DE BORD

Collège Marguerite de Valois
18, rue Marguerite d'Angoulême
16000 ANGOULEME

Nom et Prénom de l'élève :

Classe : 5^{ème}

Externe

Mange le mercredi

Groupe :

Demi-pensionnaire

Ne mange pas le mercredi

CARNET DE BORD

PROJET « ARTS DE FAIRE CULINAIRES »
AU COLLEGE MARGUERITE DE VALOIS



Année scolaire 2013-2014

Collège Marguerite de Valois - Angoulême

Emilie Orliange : chargée de projet



- Retour sur les carnets de bord

RESULTATS ATELIER VISITES

Vos enfants ont découvert:

- De nouvelles variétés de fruits et légumes
- De nouveaux aliments
- La saisonnalité des produits

Vous confirmez que commencer le projet par les achats alimentaires c'est:

- Une bonne idée
- Essentiel pour faire une bonne cuisine

RESULTATS ATELIER 1 CUISINE

34% de vos enfants ont refait au moins un plat à la maison

Ce qui leur a plu :

- Découvrir les coulisses de la cantine (locaux de fabrication des repas)
- Cuisiner (mise en pratique)/autonomie
- Une activité différente et une autre ambiance

Emilie Orliange : chargée de projet



- Retour sur les carnets de bord

ATELIER CUISINE 2 & 3

Nombre de parents qui ont goûté aux préparations le jour même ou le lendemain:

- ATELIER 2: 92%
- ATELIER 3: 95%

Ce qui a plu à vos enfants :

- Apprendre les gestes de la cuisine
- Cuisiner les aliments « nouveaux »: farine de pois chiche ou poisson
- Découvrir de nouvelles recettes, de nouveaux plats

- Caroline Bayle a mis à disposition un numéro de téléphone :

N° de tel : 07 85 76 91 87

pour que nous puissions suivre leurs créations !

Lorsque vos enfants refont une recette à la maison,
encouragez les à prendre une photo avec un appareil ou
un téléphone !

- *Voici les photos des recettes que nous avons déjà reçues*



Crème de lentilles



Compote et gâteau sec



Compote de pommes

- *Nous attendons toutes vos photos avec impatience!!*

Vos collégiens ont été accompagnés par :

- *Caroline : animatrice cuisine*
- *Florence Raillat-Rouet : professeur de SVT*
- *Emilie : chargée de projet au collège*
- *Coralie : animatrice classe du goût*
- *Collègues : agents de service: fruit à la récré avec: Florence, Naïma, Houria et Martine.*
- *José et Hervé : service restauration –cité scolaire*

Merci à toutes et tous

MERCI DE VOTRE SOUTIEN

Pour plus d'informations, rendez-vous sur notre site:
<http://www.projet-alimentation-arts-de-faire-culinaires-au-college.fr/>



Initiation aux Arts de Faire Culinaires

Collège Marguerite de Valois